



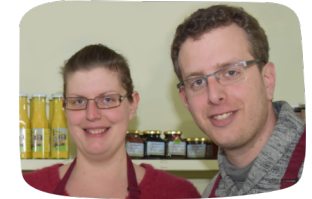
CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

Des gaufres en janvier, des crêpes en février, mais de la ferme du Censier!



C'est une ferme Bio qui se trouve à Doische, un petit village de l'arrondissement de Philippeville dans la province de Namur.

La ferme du Censier, c'est eux, ils sont frère et sœur. Ils ont choisi de poursuivre la tradition familiale en élevant les animaux avec respect.



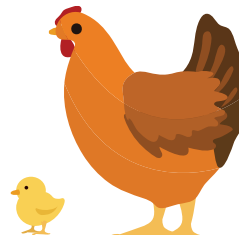
Ils confectionnent, avec les œufs de leurs poules, des gaufres et des crêpes locales, bio et délicieuses.

Pour plus d'info <https://www.fermecensier.be>

DES NOUVEAUX DESSERTS AU MENU !






Retrouve les crêpes bio de la ferme du Censier au menu **le 2 février** pour la Chandeleur !



MENU JANVIER 2026

ECOLE COMMUNALES DE WOLUWE ST LAMBERT

lundi 05	mardi 06	mercredi 07	jeudi 08	vendredi 09
Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri-rave BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>
Compote de pommes Boulette de volaille Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>	 Carottes à la sauce tomate et basilic Omelette Pâtes <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Petits pois, échalotes Sauté de porc Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Purée au céleri-rave et cerfeuil Filet de Hoki <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Couscous de légumes du chef (carottes , potiron, chou blanc, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Potage resson BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>
Blanquette de volaille aux légumes d'hiver (champignons, carottes, oignons) Quinoa <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Chou blanc, sauce curry et lait de coco Œufs brouillés Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Haricots verts Filet de poulet Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>	 Julienne de légumes (poireaux, céleri-rave, carottes) Waterzooi de poissons Riz <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>	 Pâtes (complètes) Sauce au pesto, petits pois et lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage panais BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>
 Cuidités , vinaigrette Boulette, sauce liégeoise Boulghour / Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, moutarde, /arachides</i>	 Carottes Omelette, sauce tomate Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Chou rouge aux pommes Springue de porc Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, moutarde</i>	 Potée aux épinards Filet de Colin <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Céleri-rave Mac & cheese (petits pois, béchamel de céleri) Pâtes (complètes) <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Potage potirons BIO <i>Céleri</i>
Cuidités , vinaigrette Burger de bœuf Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde</i>	 Epinards à la crème Œuf dur Pommes de terre en chemise / Frites <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, /arachides</i>	Chicons caramélisés Filet de cuisse de poulet Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, carottes, poireaux, céleri-rave) <i>Gluten (blé), crustacés, poissons, lait, céleri</i>	 Chili sin carne (tomates, carottes , maïs, haricots rouges) Wrap(primaires) / Quinoa(maternelles) <i>Gluten (blé), céleri / Céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>

 : Plat végétarien
 : Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, fish stick
 : Plat contenant de la viande de porc

Légumes de saison: selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

100 % BIO: les potages sont 100% BIO.

100 % BIO: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires, pommes, tomates pelées, huile d'olive, chocolat noir/au lait (tablette), burger de bœuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes).

Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01).

75% local: 75% des ingrédients sont d'origine locale.

Les allergènes à mention obligatoire sont affichés sur le menu en italique (AR belge 17/07/2014). Ils sont présents comme ingrédients dans le menu. Nos repas étant préparés en cuisine de collectivité, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces d'allergènes supplémentaires. Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

